

dans l'espace d'une demi-heure, puis on l'étend & on la met en masse, on la laisse en cet état reposer tout au plus un quart d'heure: on la roule ensuite en long, & on la coupe pour en faire des *flammiches*, de la grandeur qu'on veut, & de l'épaisseur de deux travers de doigts: on le met sur du papier graissé de beurre frais: on en façonne les bords, & on les fait cuire au four; il ne faut qu'une demi-heure, si le four est bien bouché: il faut prendre garde, de tems en tems, qu'elles ne brûlent.

FLAMMULE, plante ainsi appelée, parce qu'appliquée sur la peau, elle ulcère, & y excite des vessies, de même que la flamme. C'est une espèce de clématite, elle croît dans les prés humides & dans les eaux dormantes, & fleurit en Mai. L'eau distillée de ses feuilles, est excellente pour les maladies froides.

FLAN, sorte de pâtisserie faite avec de la crème cuite dont la farce est faite comme celle de la tarte. Voyez *Tarte*.

FLANC, côté de l'animal qui se dit proprement des chevaux. Les *flancs* sont à l'extrémité du ventre, & au défaut des côtes, près des cuisses. Quand on achète un cheval, il faut considérer s'il a assez de *flanc*, ou s'il manque de *boyau*, c'est la même chose. Voyez *Cheval*.

FLANCHET, terme de boucher, partie qu'on coupe au bas-bout du bœuf vers les cuisses, & qui fait une partie de la *sur-longe*.

FLANELLE, sorte d'étoffe de laine fort légère, peu serrée, chaude & non croisée, composée d'une chaîne & d'une trême; elle se fabrique avec la navette sur un métier à deux marches, de même

que les revêches; les bayettes & autres semblables étoffes qui n'ont point de croifures. On fabrique des *flanelles* de plusieurs largeurs & plusieurs onguieurs, les plus ordinaires sont de demi-aune deux tiers & trois quarts; les pièces sont depuis vingt-quatre jusqu'à soixante-dix aunes, mesure de Paris: autrefois on tiroit les *flanelles* d'Angleterre: on en fait à Reims, à Castres, à Rouen & à Beauvais; les moins estimées sont celles de Beauvais, étant pour l'ordinaire très-grossières: on met les *flanelles* entre deux étoffes, au lieu d'ouette, ou de coton pour rendre les vêtements plus chauds: on s'en sert aussi pour faire des camisoles & des caleçons pour l'hiver, il y en a qui portent de ces *flanelles* les plus fines sous la chemise, parce que, dit-on, elles ont la vertu de guérir des rhumatismes.

Il se fabrique à Rouen des étoffes sans croifures auxquelles on donne le nom de *flanelle*; elles n'ont aucun rapport avec les vraies *flanelles*, ni pour la matière ni pour la qualité; ces étoffes sont larges ou de trois quarts, ou d'une aune & un quart, mesure de Paris; la pièce est plus ou moins longue, la chaîne est de fil de chanvre, la trême de laines de différentes couleurs, formant des raies en travers; sur la largeur de l'étoffe, les plus étroites de ces étoffes rayées s'emploient en jupons: les plus larges servent à faire des robes de chambre, les unes & les autres sont de bon teint & peuvent soutenir plusieurs lavages, sans rien perdre de leur couleur; à Paris on leur donne improprement le nom de molleton. Voyez *Molleton*.

En manufactures de glace, les ouvriers, qui mettent les glaces

au teint, appellent *flanelles* les pièces d'étoffes mollettes & peu serrées à travers desquelles se filtre le vis-argent qui coule de dessous une glace étamée; elles servent à purifier ce minéral des ordures qu'il a contractées pendant le peu du tems qu'il est resté sur les feuilles de l'étain, elles s'appellent *flanelles*, parce qu'elles sont assez souvent de cette sorte d'étoffe, mais elles portent toujours ce nom, de quelque étoffe qu'on se serve.... On nomme aussi *flanelle* l'étoffe qu'on met sur la glace, avant de la charger de plombs ou de boulets de canon qu'on y emploie aussi à d'autres étoffes.

FLAGUIERES, partie du har-nois d'un mulet.

FLAONS, en terme de monnoyeur, sont les morceaux de divers métaux qu'on emploie dans le monnoyage, coupés de la grandeur, de l'épaisseur & de la rondeur des espèces, & réduits au poids porté par l'ordonnance; en un mot, sont les espèces neuves à qui il ne reste plus que de recevoir, aux balanciers, les empreintes de *pile* & de *croix* qui leur donne cours dans le commerce.... Autrefois les ouvriers de la monnoie avoient un *flatoir*, c'étoit un marteau dont ils se servoient pour adoucir les pointes qui restoient aux morceaux d'or, d'argent & de cuivre que l'on avoit coupés pour en faire des espèces.

FLATIN, petit couteau de poche, pliant, emmanché de corne ou de bois qu'on nomme aussi *jambette*; cette sorte de couteaux se fait en Forez, & porte le nom de l'ouvrier qui en a été l'inventeur; ce sont ces petits couteaux qui font une partie du négoce des petits merciers qui étalent aux foires de campagne ou qui por-

tent toute leur boutique de mercerie dans un manne d'osier.

FLÂTRER. On dit: Le lièvre se flâtre lorsqu'il est poursuivi par les chiens courans, c'est-à-dire, qu'il se met sur le ventre.... *Flâtrer* est aussi faire rougir un fer en forme de clef plate, & l'appliquer au milieu du front d'un chien qui est mordu d'un chien enragé, pour empêcher qu'il ne le devienne.

FLAVET, espèce de serge dont la pièce porte environ vingt aunes de long. Voyez *Serge*.

FLEAU, en terme de balancier, est cette pièce de fer, un peu enflée vers le milieu, qui a des trous à chaque bout pour y attacher les cordes qui soutiennent les plateaux ou bassins de la balance, & qui est partagée en deux par une aiguille qui tombe dessus perpendiculairement; c'est aussi au *fléau* que tiennent les branches qui, par le moyen des boulons, rendent le *fléau* mobile.... *Fléau* est encore la partie du peson ou balance romaine, sur laquelle sont marqués les points de divisions qui font connoître le poids des marchandises, denrées, métaux & autres choses qu'on y veut peser.. *Fléau* est encore une espèce de petits crochets de bois sur lesquels les vitriers portent par la ville les panneaux & autres marchandises de verre qu'ils vont mettre en place chez les bourgeois; ces crochets sont presque tous semblables à ceux de ces porte-faix, que de-là on appelle *crocheteurs*, à la réserve qu'ils sont plus légers & moins longs. Le *fléau* se met sur le dos, s'y attache par deux bretelles qui passent par-dessous les épaules.

FLEAU, instrument de campagne propre à battre le bled. Un *fléau* est composé d'une queue & d'un fouet, la queue est la partie

par laquelle on le tient, & le fouet est celle qui frappe sur les herbes lorsqu'on les bat; le fouet est d'un bois dur & nouveau, s'il s'en peut trouver ainsi. On prend quelquefois pour cela une tige de poirier ou de pommier sauvage, un peu plus gros que le poignet; la queue du *fléau* doit être droite & avoir trois pouces de tour; la queue & le fouet de cet instrument, s'attachent l'un & l'autre avec une courroie qui donne la liberté au dernier de jouer en le levant pour tomber après sur les gerbes du bled: on ne se fert pas par-tout de *fléaux* pour battre le bled: on prend de longues perches ou des bâtons, il y a des pays où l'on emploie les mulets & les chevaux pour battre le bled.

FLECHE, en terme de fabrique de tapisserie de *haute-lisse*, c'est une simple ficelle que l'ouvrier entrelasse dans les fils de la chaîne au-dessous des bâtons de croisure, afin que ces fils se maintiennent toujours dans une égale distance. Voyez *Haute-lisse*. . . . Les éventailistes & les tabletiers appellent les *flèches* d'une monture d'éventail, les petits morceaux de bois, d'écaille, d'ivoire, &c. placés par un bout à distance égale entre chaque pli du papier ou de quelque autre matière que ce soit qui fasse le fond de l'éventail. Toutes ces *flèches* sont enfilées & arrêtées ensemble avec un petit fil de léton. C'est en les ouvrant & refermant que l'éventail s'ouvre & se ferme. Voyez *Eventail*. . . . En terme de charonnage, *flèche* est une grosse pièce de bois, ordinairement d'orme, dont on se fert pour les carrosses & les chariots. Elle a dix à douze pieds de long pour les carrosses à arcs, de douze à quinze pour les autres; il faut

qu'elle soit d'un beau braquement, sans noeuds & courbée; les berlines n'ont point de *flèche*, mais deux brancards. Les charrons achètent en grume le bois d'orme dont ils font les *flèches* qu'ils débitent & façonnent ensuite, suivant les longueurs dont ils ont besoin. Voyez *Orme*. . . . *Flèche*, en terme de charpenterie, est une pièce de bois élevée perpendinairement sur le milieu de l'empattement d'une grue qui soutient le ranchet & échelier, & sur la pointe de laquelle il tourne.

FLECHES, en terme d'arpentage, sont les piquets que les arpenteurs portent à leur côté dans une troussé faite en forme de *flèches*, ils les fichent en terre toutes les fois qu'ils transportent leur chaîne.

FLECHE de lard, en terme de cuisine & de charcutier, sont les morceaux de graisse ou de panne, longs & étroits qui se levent de dessus les côtés des porcs, depuis les épaules jusques aux cuisses; les rôtisseurs & les cuisiniers consomment beaucoup de ces *flèches* de lard à barder & à larder leurs viandes: on en met sur les vaisseaux pour la provision des officiers, & les charcutiers en font un grand négoce.

FLETT, ou FLECHTE-DALLER, monnoie d'argent qui a cours dans le Dannemarck, qui vaut à-peu-près la valeur de quarante ou quarante-deux sous de France; il y a des demi-*fléts* qui ont cours pour la moitié. Le *flétt-marck-dansche* est une autre monnoie du même pays, qui vaut environ dix sous de la nôtre.

FLETTE: on nomme ainsi de petits bateaux dont on se fert sur les rivières pour voiturier les marchandises en petite quantité. Les maîtres passeurs d'eau de la ville de

de Paris ont des *flétes* pour passer les bourgeois, hardes, marchandises, &c. d'un rivage de la Seine à l'autre; ces bateliers, par l'ordonnance de 1672, sont obligés de tenir des *flétes* garnies de leurs crocs & avirons, aux lieux qui leur sont marqués par les prévôts des marchands & échevins. Ils sont avec leurs garçons, solidairement responsables des pertes qui arrivent dans leurs *flétes* aux passages des rivières.

FLEUR: c'est le plus bel ornement d'une plante: toute fleur a son pistile, ses étamines & ses feuilles; le pistile, qui s'éleve du centre de la fleur, est une espèce de tuyau creux qui renferme la graine, des filets assez déliés sont rangés autour du pistile. Ils sont terminés par des extrémités faites en forme de capsules, & ces filets sont les étamines, & les capsules sont les sommets; ce sont ces capsules qui contiennent la poussière qui féconde la graine, & autour des étamines se trouvent les feuilles qui défendent des injures de l'air les parties essentielles de la fleur.

Les jardiniers fleuristes restreignent le mot de fleur qui est général, & l'entendent de quelques plantes que l'on cultive à cause de la beauté de leurs fleurs & qui servent d'ornement & de décoration aux jardins. Les fleurs ont des semences ou des graines qui produisent des tiges, & ces tiges produisent ou des racines ou des oignons; ainsi l'on peut distinguer deux sortes de fleurs, celles qui viennent de racines & qui viennent d'oignons, mais toutes ces fleurs peuvent se multiplier des caëux, par des boutures, par des tailles & par des marcôtes.

Il y en a qu'il faut élever de graines qu'on peut semer sur des

couches pour être replantées en d'autres lieux, & d'autres qui ne se replantent que difficilement ou point du tout: on sème toutes les graines des fleurs en quatre saisons, sçavoir au décours de la lune de Février, à celui de la lune de Mars, à celui de la lune de Mai, & en automne toujours au décours, depuis la mi-Août jusqu'à la mi-October; quand ces fleurs sont de la hauteur qu'on juge à propos pour les replanter, on les replante dans les parterres, par-tout où on le juge à propos, quand la terre est bien labourée.

On plante les oignons des fleurs depuis le commencement de Septembre jusqu'à la fin d'Avril, c'est-à-dire, deux fois l'année, en automne & au printemps, soit qu'on plante en pots ou en planches: il faut la même terre & la même façon à l'un & à l'autre; les oignons se plantent à la profondeur d'un demi-pied de terre; les pots qui doivent être creux & grands sont mis en pleine terre jusqu'aux bords, & on ne les en retire que quand ils sont prêts à fleurir.

Ce sont les plantes des fleurs les plus vigoureuses que l'on réserve pour la graine, & l'on coupe les autres; quand cette graine qu'on réserve est mûre, on la recueille soigneusement, & on la garde pour la planter en automne: on excepte de cette règle les graines de giroflées & d'anémones qu'il faut semer aussi-tôt qu'on les a cueillies, c'est un jour pour la pleine lune. Pour connoître les graines, on les met dans l'eau; celles qui vont au fond sont les meilleures: pour qu'elles ne soient pas mangées des animaux qui vivent en terre, on les trempe dans une infusion de jubarbe, & après cette infusion on les sème dans de bonnes terres: pour les oignons qui vien-

ment de graine, ils ne se transplantent qu'après deux années, au bout desquelles on les met dans une terre neuve & légère pour leur faire avoir des fleurs à la troisième année.

Les fleurs qui viennent au printemps & qui ornent les jardins aux mois de Mars, d'Avril & de Mai, sont les tulipes hâtives de toutes fortes, les anémones simples & doubles à peluches, les renoncules de Tripoli, les jonquilles simples & doubles, les jacinthes de toutes fortes, les bassinets ou bouzons d'or, l'iris, les narcisses, la couronne impériale, l'oreille d'ours, les giroflées, les violettes de Mars, le muguet, les marguerites ou paquettes, les primevères ou paralyfes, & les pensées.

Celles qui viennent en été aux mois de Juin, Juillet & Août, sont les tulipes tardives, les lys blancs, lys orangés ou lys-flammes, les tubéreuses, les hémérocales ou fleurs d'un jour, les piçettes ou campanules, les croix de Jérusalem ou de Malte, les œillets de diverses espèces, les compagnons, la giroflée jaune, la julienne simple, la julienne double, ou giroflée d'Angleterre, le pied d'alouette, la magnardise, le pavot double, le coquelicot double, l'immortelle ou elychnis, & les basilics simples ou panachés.

Les fleurs qui viennent en Automne aux mois de Septembre, d'Octobre & de Novembre sont l'ambrette ou chardon béni, l'anthyrim ou muste de Lion, le talaspic vivace, la valérienne, le geranium couronné, le stramonium ou pomme épineuse, les roses d'Inde, la belle-samine panachée, les œillets d'Inde, le tricolor blanc & noir, les passe-velours

ou queue de renard, les amarantes de toutes fortes, le souci double, le ciclamen automnal, la tubéreuse, le crocus ou safran automnal.

Les fleurs d'hiver qui viennent en Décembre, Janvier & Février, sont les hépatiques, le ciclamen hyvernal, les primevères, la jacinthe d'hiver, les anémones simples, le perce-neige ou leucocyon, les narcisses simples, le crocus printannier, &c.

Il y a des fleurs qui ont différentes figures; telles sont la fleur de campane, dont la fleur a la figure d'une campane, la fleur de cloche qui a la figure d'une cloche; la fleur composée qui, dans son calice, renferme des fleurons ou demi-fleurons, souvent les deux ensemble; telles sont les fleurs à fleurons, à demi-fleurons, & les fleurs radiées, les fleurs en croix composées de quatre feuilles, dont le calice est aussi à quatre feuilles, & dont le pistil devient toujours fruit: telles sont les fleurs du giroflier, du chou, &c. les fleurs cucurbitacées qui ont rapport à la fleur de la courge; les fleurs à entonnoir qui approchent de la figure de l'entonnoir; les fleurs à étamines qui ne sont point composées de feuilles, mais seulement de quelques filets chargés de sommets, les fleurs à feuilles qui sont des fleurs composées de feuilles, des fleurs fleurdelisées qui sont à cinq feuilles inégales, disposées en fleurs de lys de France; les fleurs à fleurons qui sont composées de fleurons, telles sont les fleurs de l'absinthe & du bluet; les fleurs à demi-fleurons qui ont le bouquet composé de demi-fleuron, comme la dent de lion, la laitue, le laitron; les fleurs en grelot qui ont la figure de cette espèce de sonnette nommée grelot, comme la fleur de l'arbo-

sier & de la bruyère; les fleurs en gueules qui sont de petits tuyaux percés ordinairement dans le fond, terminés par-devant par une espèce de matque qui ressemble assez à la gueule des monstres & des grotesques, représentés par les peintres & les sculpteurs dans leurs ornemens; les fleurs légumineuses qui sont celles des plantes légumineuses; les fleurs en lis qui sont des plantes bulbeuses, tubéreuses, &c. Les fleurs de la jacinthe, de la tulipe & du narcissé sont des fleurs en lis; les fleurs en muste qui sont des tuyaux percés ordinairement dans le fond, & terminés en devant par une espèce de matque, comme les fleurs du musle de veau, de la linnaire, de l'eufraise; les fleurs nouées qui sont jointes à l'embryon du fruit comme celles des melons & des concombres, des fleurs en œillet, composées de plusieurs feuilles disposées à peu près comme celles de l'œillet, telles que les fleurs de lychnis, de la statice & du limonium, des fleurs en parasol ou en ombelle qui sont soutenues par des brins ou filets qui, partant du même centre, sont disposées à peu près comme les bâtons d'un parasol; les fleurs du fenouil, du persil sont des fleurs en parasol, fleurs à pétales qui sont composées de feuilles séparées les unes des autres; les fleurs radiées qui sont des bouquets composés de deux parties, l'aster, le doric & la jacobée sont des fleurs radiées; les fleurs régulières qui ont le tour également éloigné du centre de la fleur, telles sont les fleurs de l'œillet & du rosier; les fleurs irrégulières qui sont celles où la proportion ne se trouve pas comme sont les fleurs de la digitale, de l'aristoloché, de l'aconit, &c. les fleurs en rose qui sont disposées comme celles du

rosier, telles sont les renoncules, les fleurs du poirier & du pommier; les fleurs en rosette qui sont coupées en rosette ou mollette d'éperon, comme les fleurs de bou-rache, du mouron, &c. Les fleurs simples qui ne renferment qu'une seule fleur dans le même calice; les fleurs en soucoupe, dont la figure approche de celle d'une soucoupe, comme la fleur de la primevère; les fleurs verticillées qui sont rangées par étages & comme par anneaux ou rayons le long des tiges; telles sont les fleurs du marrube, de l'ormin, &c.

FLEUR de la passion, est une plante qui grimpe sur les arbres & les corps qui lui sont voisins; elle est vivace & jette plusieurs sarmens menus, garnis en feuilles découpées en main ouverte; il y en a de plusieurs espèces. Elle veut être au grand soleil, dans une terre grasse & bien detrem-pée: on la met dans les pots ou dans les planches, attachée à une petite perche.

FLEUR du soleil, plante apportée de l'Amérique, à laquelle on a donné ce nom, parce qu'elle a de la ressemblance avec le soleil, qu'elle se tourne toujours de son côté: elle fait une tige de la grosseur du bras & de la hauteur de dix à douze pieds; on la trouve en Espagne, haute de vingt-quatre pieds; c'est une plante vulnérable & détersive; il y en a de plusieurs espèces.

FLEUR d'Inde; il y en a de deux fortes la grosse & la petite; la première veut du fumier pourri, à moins que la terre ne soit bonne d'elle-même: elle monte fort vite & tire beaucoup de nourriture: elle donne beaucoup de branches, étant dans un bon fonds. La petite se sème, se plante & se cultive de même.

FLEUR de *crystal*, plante qui, fortant de terre, jette une feuille ronde semblable à celles de la petite joubarbe. Elle a un goût salé comme le fenouil marin; elle fleurit en hyver, vient le long de la mer en Languedoc. Les verriers font des verres de ses cendres; & de sa décoction, les Arabes font le sel appelle *alcali*.

FLEUR de *guigne* ou *Poire sans peau* & *rouffelet tardif*, c'est une poire languette, rousâtre, qui a la chair tendre & son eau douce.

FLEUR *double*, autre espèce de poire grosse, platte, à queue longue & droite, qui a la peau lisse, colorée d'un côté, & jaune de l'autre.

FLEURS: dans les manufactures les *étoffes à fleurs* sont celles sur lesquelles l'ouvrier a imité des fleurs naturelles ou en a représenté de pure imagination; c'est ce qui les distingue des *étoffes* pleines, unies & rayées. Il y a des *étoffes à fleurs* de presque toutes les manières. On en peut fabriquer d'unies, c'est-à-dire, à fleurs d'or, d'argent, de soie, de fil, de coton, &c. On nomme ces *étoffes à fleurs* du nom que l'étoffe porte & qui sert de fond aux fleurs dont le fabricant les orne; tels sont les velours, les damas, les satins, les taffetas, les moires à fleurs en soie, les brocards en fleurs d'or ou d'argent, & toutes les autres riches *étoffes* brochées, ouvragées en or, argent & soie. Les fleurs qui se font sur les *étoffes* se font en même tems que l'étoffe même, en levant ou baissant le fil de la chaîne, par le moyen des ficelles qu'on y a passé en montant le métier, & c'est à travers de ces fils ainsi levés, que le fabricant passe sa trême, soit d'or, soit d'argent ou

de quelque soie convenable à la fleur qu'il veut représenter.

FLEUR: on appelle ainsi une espèce de bourre ou de fausse soie qui couvre le cocon du ver à soie, & qui est son premier ouvrage. Les *fleurets* qui sont en partie fabriqués de ces fleurs, en ont emprunté le nom. . . . On dit d'une étoffe nouvelle qui a son brillant & toute sa fraîcheur, qu'elle a toute sa fleur.

Les tanneurs, corroyeurs, mégisiers, chamoiseurs, peaufiers, &c. appellent la fleur d'une peau cette superficie de la peau d'où la laine ou le poil ont été abattus; l'autre côté qui lui sert comme d'envers, s'appelle la chair, parce qu'elle y étoit attachée; c'est du côté de la fleur que se font les principaux apprêts des cuirs, & qu'on leur donne les façons qui les rendent propres à tous les ouvrages où on les emploie. Les peaux dont on a enlevé la fleur, se nomment des *peaux effleurées*; celles où on les conserve sont nommées *peaux à fleurs*.

FLEUR, se dit encore de plusieurs préparations; les fleurs de violette, de pêcher, de romarin, de lavande, entrent dans les sirops, extraits, électuaires, confectons, pâtes, conserves, & autres compositions que font les épiciers-droguistes-apothicaires.

FLEURET: nom qu'on donne à une drogue qui sert à teindre en bleu; elle se fait avec la plante que l'on nomme *vouede*; c'est une espèce de pastel. . . . Fleurée ou Florée, c'est une espèce d'indigo de la moyenne sorte. Voyez Florée.

FLEURET: nom qu'on donne dans les manufactures d'étoffes de laine, & dans le commerce des laines, aux laines les plus belles de chaque espèce. . . . Fleurlet est

aussi; comme on l'a dit plus haut au mot fleur, la bourre ou soie grossière qui couvre la véritable soie des cocons de vers à soie, & le fil que l'on tire de ces cocons porte de même le nom de fleurlet. Il y a différentes sortes de ces fleurlets, suivant la bonne ou mauvaise qualité de la matière qu'on y emploie. Les étoffes qui sont faites de ces sortes de fils de fleurlet, conservent aussi le nom de fleurlet. . . . Il y a une espèce de toile de lin, destinée pour le commerce des Indes, qui n'est autre chose que la toile nommée *blancard*, mais à laquelle on donne le nom de fleurlet, parce qu'elle est la fleur des *blancards*, & que pour ce négoce on choisit les plus belles. Les plus beaux fleurlets se fabriquent en Bretagne; il y en a de deux sortes; les uns appellés simplement fleurlets n'ont qu'une demi-aune de largeur, les autres nommés *faux-fleurlets* sont de deux tiers & de trois quarts de largeur. Les Anglois & les Hollandois en enlèvent quantité, & viennent ordinairement charger à Morlaix. . . . Les maîtres en fait d'armes donnent le nom de fleurlet à une espèce d'épée sans pointe, garnie d'un bouton dont ils se servent à donner des leçons dans leur salle.

FLEURICOURT, tulipe qui a ses panaches d'un beau pourpre sur un blanc de lait.

FLEURIMONT, autre tulipe qui est d'un haut pourpre & blanc.

FLEURISSETTE, autre tulipe gros incarnat & chamois.

FLEURON, légère étoffe de laine, de soie, de fil qui se fabrique à Amiens, d'un pied & demi, & d'un pouce & demi de large, sur vingt aunes & un quart ou vingt aunes & demie de long.

FLEURON, en terme de botanique, se dit d'une espèce de pe-

tites fleurs. Les fleurons sont ordinairement des tuyaux évahés sur le haut, & découpés en pointe. Quelques-uns ressemblent à de petites vessies. La plupart des fleurons portent sur un embryon de graine, & sont garnis d'un autre tuyau plus délié que l'on appelle la graine de fleuron.

FLEUVE, amas d'eaux douces qui coulent dans un lit, & qui se rendent à la mer. Un fleuve est navigable ou non navigable; au premier cas il appartient au roi par le seul titre de souveraineté, aussi-bien que tout ce qui s'y trouve renfermé comme les îles, îlots, accroissemens, passages, ponts, bacs, pêches, moulins, &c. Il faut néanmoins excepter, à l'égard de ces mêmes droits sur les fleuves & grandes rivières, ceux qui peuvent appartenir à des particuliers qui ont droit de haute justice sur les terres contiguës; mais il faut que ce soit en vertu d'une concession expresse, ou d'une possession centenaire. Pour ce qui est des fleuves & rivières non navigables & le droit d'y pêcher, le tout appartient au seigneur haut-justicier.

FLEZ & FLETELET, espèce de limande, poisson plat qui quitte souvent la mer pour se jeter dans l'eau douce; ils valent mieux pêchés dans la mer. Il est couvert de petites écailles noirâtres, marbrées de rouge, ressemble assez par la figure au *quarrelet*; mais il est plus petit. Le fletelet ne diffère du flez qu'en ce qu'il est plus petit. Ces poissons sont assez employés parmi les alimens; il faut les choisir nouveaux, tendres, d'une chair blanche, agréable au goût. Ils contiennent beaucoup d'huile, de flegme & peu de sel volatil; leur chair nourrit assez & adoucit les âcretés de la poi-

trine, elle est molle & aqueuse; convient aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux. Les estomacs foibles & pituiteux ne s'en accommodent point. On mange ces poissons cuits dans le vin blanc, avec un peu de sel, de beurre, de fines herbes. On les mange aussi frits, mais ils boivent beaucoup de friture, ce qui les rend plus difficiles à digerer. Ils sont plus sains rôtis, accommodés ensuite avec la sauce blanche.

FLIBOT, petit bâtiment de mer, appelé *buche*, dont on se sert en Hollande pour la pêche du hareng. **Flibustier** est celui qui commande un *flibot*; il se dit aussi des forbans & aventuriers de toutes les nations qui s'unissent dans l'Amérique pour faire la guerre aux Espagnols.

FLIN, pierre nommée vulgairement *Pierre de foudre* dont les fourbisseurs se servent pour fourbir les lames d'épées.

FLORE-BERTINE, très-bel œillet pourpre-brun sur un grand blanc, fort long & large, garni de feuilles. Ses panaches ne sont pas bien détachés, mais sa fleur a un grand éclat par l'arrangement de ses feuilles & par la beauté de ses couleurs: on ne lui laisse que quatre boutons.

FLOREE, espèce d'indigo moyen qui sert pour la teinture en bleu. Voyez *Indigo*.

FLORENCE, *Iris de Florence*, racine blanche, grosse comme le pouce & oblongue, qu'on apporte sèche de Florence, où elle croit sans culture; elle contient beaucoup d'huile exaltée & de sel essentiel. Elle est incisive, atténuante & pénétrante, elle amollit, déterge & excite le crachat, provoque l'urine, donne bonne bouche étant mâchée. Les parfumeurs s'en servent à cause de sa bonne odeur.

FLORENTINE, espèce d'étoffe en soie fabriquée d'abord à Florence, & imitée ensuite en France; c'est un satin façonné blanc, il s'en fait néanmoins de diverses couleurs. Voyez *Satin*.

Les fleuristes donnent le nom de *florentine* à une tulipe qui est colombin clair, avec beaucoup de blanc.

FLORETONNES, laines d'Espagne, celles de Ségovie sont les plus estimées. On fait aussi grand cas de celles de Navarre & d'Arragon.

FLORIN, monnaie dont les marchands négocians, banquiers de Hollande, d'Allemagne & d'Italie se servent pour tenir leurs livres & dresser leurs comptes. Ces *florins* ont différentes valeurs & diverses divisions. Les *florins* d'or étoient autrefois communs, ils sont rares aujourd'hui. Les *florins* d'argent d'Hollande valent plus de quarante sous de notre monnaie.

FLOT, *en terme de marchandise de bois*, signifie le gros bois de chauffage que les marchands, qui font faire l'exploitation des forêts dans les lieux éloignés des rivières navigables, jettent au courant des ruisseaux & petites rivières qui s'embouchent dans les grandes. De ces bois jetté à *flot* on compose les trains qui viennent à Paris. Les marchands ont chacun leur marque à chaque buche. Le *flotage* du gros bois, en France, n'est pas ancien; il y est d'une grande utilité, sur-tout pour la provision de Paris.... Les felliers-bâtiers appellent *flot* ces boupes de laine qu'ils mettent à la tête des mulets.

FLOTTE; c'est une compagnie de vaisseaux qui vont ensemble, soit en guerre, soit en marchandise. Les vaisseaux marchands vont

de conserve pour s'aider & se secourir mutuellement, & en tems de guerre, ils ont des vaisseaux de guerre pour les escorter & conduire au lieu de leur destination, ou pour les accompagner seulement jusques à certaines hauteurs. Les *flottes marchandes* prennent presque toujours leur dénomination des lieux où elles font leur commerce: ainsi l'on dit, *Flotte des Indes orientales*; *Flotte du Brésil*, &c.

FLOTTE de soie: nom qu'on donne à des écheveaux de soie.... On appelle aussi *flottes* les trains de bois qui servent à amener le bois flotté à Paris.... Les Chinois appellent *villes flotantes* plusieurs barques ou bâtimens de médiocre grandeur dont ils se servent pour faire le commerce de l'Empire, sur-tout dans les endroits où il y a beaucoup d'eau; ce qui est assez fréquent à la Chine.

FLOTILLE: les Espagnols nomment ainsi quelques vaisseaux qui viennent en Espagne donner avis du départ de la *flotte* de la Vera-Cruz & de son chargement. Les Espagnols nomment *flottistes* ceux qui font le commerce de l'Amérique par les vaisseaux de la *flotte* pour les distinguer de ceux qui commercent par les gallions & qu'on appelle *gallionistes*.

FLUTE, vaisseau long, à cul rond, enflé par le ventre, du port de trois à quatre cents tonneaux, qui contient une plus grande quantité de marchandise qu'un vaisseau ordinaire: on s'en sert pour porter des vivres dans les escadres & à transporter des troupeaux.... *Flute* est aussi une navette sur laquelle on devide les laines ou autres matières qu'on emploie à la tapisserie.

FLUTE. Greffer en flûte. La manière de greffer les châtaigniers est

en flûte & se fait à la fin d'Avril ou au commencement de Mai; quand l'écorce commence à se détacher aisément. Voyez *Greffe*.

FLUX & Reflux de la mer; dans l'espace de vingt-quatre heures & quarante-huit minutes, les eaux de l'Océan s'élèvent deux fois & s'abaissent deux fois d'une manière très-sensible; c'est cette élévation & cet abaissement réciproques qu'on nomme *flux & reflux de la mer*. Newton a expliqué la cause physique d'un mouvement si extraordinaire. Voyez le *Dictionnaire de Physique*.

FLUX, en médecine, terme qui signifie un transport d'humeurs d'une partie dans un autre, & qui a plusieurs dénominations, comme *flux de sang*, *flux de ventre*, &c. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

FLUX de ventre; si un cheval a bu de l'eau froide de puits ou de neiges fondues en hyver, ou s'il a mangé de la nouvelle herbe au printemps ou d'autres alimens qui le lâchent, il ne faut point être étonné que ce cheval jette des matières fluides; c'est un bon effet de tout ce qu'il a pris, & le pontne doit pas prendre cela pour un *flux de ventre*. Le *flux de ventre*, à proprement parler, est une matière que le cheval rend, par le fondement, comme il l'a prise, ce qui est causé par la foiblesse de l'estomac qui ne peut digérer les alimens: lorsqu'ils sortent tout entiers sans aucune marque de digestion, il y a beaucoup à craindre: outre ces causes ordinaires, le *flux de ventre* peut encore venir de ce que le cheval mange trop; alors ce mal se guérit en retranchant la nourriture; il vient aussi pour avoir mangé du foin moisi & corrompu, de l'herbe gélée, de l'avoine germée, & au-

tres mauvaises nourritures. Le trop de repos, boire d'abord après avoir mangé, quantité d'avoine, être trop gras, & la paille de seigle caufent le cours de ventre.

Si la raclure de boyau fuit le cours de ventre, il est à craindre qu'il ne se fasse des ulcères aux boyaux, ce qui est mortel, si on ne rafraîchit promptement les entrailles: on prend pour cela deux onces de racines d'althéa concassé, & autant de pesant d'orge qu'on met dans trois chopines d'eau, avec une once de crystal minéral en poudre, le tout cuit & réduit à une pinte: on en donne au cheval une chopine deux ou trois fois par jour. Si le flux de ventre étoit causé par la pituite, on lui fortifieroit l'estomac par des poudres cordiales, ou bien avec de la thériaque ou de bon orviétan ou de l'opiat de kermès. Voyez, pour plus ample instruction, les livres déjà cités ailleurs sur les maladies des chevaux.

FLUXIONS: les oiseaux de proie sont sujets aux fluxions, soit pour trop s'échauffer à poursuivre le gibier ou pour avoir été trop mis au frais, ou parce que des pluies froides les ont morfondus. Quand les faucons sont atteints de ce mal, on les purge avec des pilules de filasse ou de coton: on leur souffle, dans les narines, de la poudre d'osillets, mêlée avec celle du *femen sanctum* & du poivre, le tout, à dose égale. On leur frotte aussi pour lors le palais d'un peu de moutarde; s'il sort, par les narines, un peu de sang corrompu, on prend du miel rosat & on le fait sécher, puis on le réduit en poudre, on le met dans un linge blanc pour le faire tremper dans du vinaigre, & on en distille quelques gouttes dans les narines de l'oiseau malade, ce qui

produit un très-bon effet.

FOARRE. Voyez *feurre*.

FOI & hommage, est un devoir que le vassal est tenu de rendre au seigneur du fief duquel relève celui qu'il possède; ce serment ne se rend qu'une fois au même seigneur du fief, c'est-à-dire, à chaque mutation, soit qu'elle arrive de la part du vassal, soit qu'elle arrive de la part du seigneur, avec cette différence que, dans les mutations qui arrivent de la part du vassal, le nouveau vassal doit, sans en être requis, rendre la *foi & hommage* dans quarante jours, à compter du jour de l'ouverture du fief, à peine de saisie féodale; mais quand la mutation arrive de la part du seigneur dominant, les quarante jours, pour rendre la *foi & hommage*, ne courent que du jour que le vassal en a été requis par le seigneur.

FOIBLAGE, en terme de monnoie, c'est un affoiblissement du poids des espèces, permis par les ordonnances: on le dit aussi des espèces qui ne sont pas précisément du poids porté par les ordonnances; dans ce sens il y a deux sortes de foiblage; l'un est dans le remède, c'est lorsque les maîtres n'excèdent pas les remèdes permis; l'autre hors des remèdes; c'est lorsqu'il l'excède. Dans le cas du foiblage dans le remède, les maîtres ne sont tenus qu'à restituer au roi le foiblage. Dans l'autre cas, outre la restitution, les maîtres sont condamnés à l'amende. Le foiblage d'aloï, c'est lorsque la monnoie n'est pas au titre requis.

FOIBLE, se dit, dans le commerce, en différens sens, qui tous font entendre qu'une marchandise, une denrée ou autre chose qui entre dans le négoce, a quelque dé-

faut ou n'est pas de la qualité requise. Par exemple, on appelle un vin foible, un vin plat & sans force: un cheval foible, un cheval qui n'est propre qu'à porter de légers fardeaux: une monnoie foible, celle qui a été rognée & qui ne peut avoir cours dans le commerce: un poids foible, celui qui n'est pas juste: un drap foible de guede, celui où le teinturier n'a pas employé toutes les drogues nécessaires pour lui donner un bon pied de bleu, &c.

FOIE. Cette partie des animaux est ordinairement d'une substance compacte, resserrée dans ses parties, difficile à digérer & propre à produire des obstructions: cependant le foie diffère beaucoup, suivant l'espèce d'animal, son âge, les alimens qu'on lui donne & la qualité de ces mêmes alimens. Les animaux qui sont dans un âge florissant, nourris, engraisés avec de bons alimens donnés en assez grande abondance, ont un foie tendre, succulent & d'un bon goût: on mange avec délice les foies gras de poules, poulets, chapons, oies, dindes engraisés, jeunes cochons nourris, quelque tems avant de les égorger, avec de la farine, du lait, des figues sèches, des fèves & autres pareils alimens: on fait aussi beaucoup de cas des foies de veau; mais ceux de plusieurs quadrupèdes, déjà avancés en âge, sont de très-mauvais alimens. Les foies gras enveloppés chacun d'une petite barde de lard, menu & bien assaisonné, pannés, mis au four pour leur faire prendre belle couleur, cuits, rangés dans un plat, après les avoir égouttés sur lesquels on a mis de bon jus & pressés un jus d'orange se servent tout chauds en entremets: on en fait cuire embrochés dans une hétellette avec chacun une barde de

lard, & on les sert avec une saucisse. Le foie de veau se mange piqué de lard, cuit dans une saucisse bien fermée, assaisonné de sel, poivre, gérofle, bouquet de thym, laurier, ciboulette: on en met à la broche piqué, de menu lard, cuit à petit feu: on le sert avec une poivrade dessous ou bien un jus. Voyez les autres manières d'appêter les foies dans les livres qui traitent de la cuisine.

FOIN, herbe sèche des près qui sert de nourriture aux bestiaux, après avoir été fauchée, fanée, ramassée en veillotes, & ensuite mis en meules, puis en bottes avec trois liens de paille, du foin même qu'on serre dans des granges ou greniers; il y a des pays où on laisse les meules de foin passer l'hiver à la campagne. La manière de les faire les préserve de la neige & de la pluie, il n'y a au plus que la superficie de gâté: on vend le foin au millier, au cent; & les regrattiers, qui en font le détail, le vendent en botte. L'isle de France, les provinces voisines de la Seine, de l'Yonne, de la Marne, fournissent tout le foin qui vient à Paris; tant en bateaux que par charrettes; celui qui vient par terre passe pour être meilleur que le foin de rivière. Chaque botte de foin doit être de douze, treize & quatorze livres, depuis le mois de Juin jusqu'au premier octobre, de dix, onze & douze livres depuis le premier Octobre jusqu'à Pâques, & de huit, neuf & dix livres depuis Pâques jusqu'à la nouvelle récolte. Ces diminutions successives sont accordées par le déchet que la sécheresse cause à cette marchandise. Les bottes doivent être toutes de la même qualité, au dedans comme au dehors, sans aucun mélange de bon & de mauvais, de vieux & de nouveau. Les

marchés de *foins nouveaux* ne se doivent faire qu'après la fenaison, & il est défendu aux marchands & autres d'arrêter ou d'acheter des *foins* avant la récolte. Il y a des réglemens faits pour le commerce des *foins*, le plus ancien qu'on connoisse est un de Saint Louis. Les principaux qui ont suivi sont ceux de Philippe le Bel, du roi Jean, Charles V, Charles VI, Charles VIII, Louis XII, Charles IX, Henri IV, Louis XIII, Louis XIV, & un édit de Louis XV en Septembre 1719, qui supprime les offices pour la marchandise du *foin*, & commet des commis en plus petit nombre & avec moindre attribution de droits: on appelle *foinier* celui qui fait commerce de *foin*; il ne se dit guères que des payfans des environs de Paris qui en font négoce par terre sur des bêtes de somme ou par charrettes: on appelle les autres *marchands de foin*. L'article XXIII de l'ordonnance du roi du mois d'Août 1669 porte: « Dépendons à tous nos sujets, ayant des isles, prés en Bourgogne, dans l'étendue des capitaineries de S. Germain-en-Laye, Fontainebleau, Vincennes, Livri, Compiègne, Chambort, & Varenne du Louvre, de les faire faucher avant le jour de S. Jean-Baptiste, à peine de confiscation & d'amende.

Le *foin nouveau* est dangereux, ainsi que celui qui est *moisi*. Le meilleur *foin* est celui qui croît dans les prés à mi-côte. L'herbe en est fine & d'un suc plus rectifié que dans celle qu'on tire des prés qui sont situés dans les fonds. Le *foin* le plus estimé est celui qu'on fauche le premier. Le *foin de regain* ne le vaut pas. Le *foin* le plus fin est bon pour les agneaux: on donne aux vaches le *foin* qu'on

ramasse de dessous les chevaux. Faire les *foins*, se dit, en agriculture, de la moisson des herbes quand on fauche les prés.

FOIN *d'arichaux*; c'est cette partie qui est entre le cul & les feuilles, qu'on retranche, quand on les sert sur table.

FOINE. Voyez *Hêtre*.

FOINE, dard à trois pointes dont les pêcheurs se servent pour harponner le marfouin.

FOIRE, lieu public où des marchands s'assemblent pour vendre en liberté leurs marchandises; il n'y a que le roi qui puisse octroyer la permission de tenir des *foires* & marchés. Ainsi les seigneurs hauts justiciers ou féodaux ne peuvent avoir *foires* ou marchés en leurs terres & seigneuries, ni louer aucun droit dans leurs justices, fiefs ou seigneuries, sans permission, concession ou octroi de sa Majesté. Plusieurs *foires* se tiennent en pleine campagne sous des tentes & des barraques, d'autres dans des lieux fermés de murs où sont élevées des boutiques tirées à la ligne & avec symétrie. Les boutiques où les marchands tiennent leurs marchandises & font leur négoce, se nomment *loges*; & l'on dit: Ce marchand a deux *loges*, pour dire deux boutiques. Il y a, en France, quantité de *foires franches*, mais avec plus ou moins de privilèges, de prérogatives & de franchises, les unes que les autres. Les principales sont, la *foire Saint-Germain* qui se tient à Paris le lendemain de la Chandeleur, & dure jusqu'au Dimanche des Rameaux; les quatre *foires* de Lyon qui s'ouvrent l'une le premier lundi après les Rois, l'autre le premier lundi après la *Quasimodo*, la troisième le 4 Août, la quatrième le 3 Novembre; les quatre *foires* de Reims, la pre-

mière le lendemain des Rois, la seconde le jeudi d'après Pâques, la troisième le lundi avant la Madeleine, la quatrième le premier Octobre: les trois de Chartres en Beauce, la première le jeudi Saint, la seconde le 11 Mai, nommée la *foire des barricades*, la troisième le 9 Juin; les deux de Troyes, l'une le second lundi de Carême, l'autre le premier Septembre; les deux de Rouen, celle de la Chandeleur & celle de la Pentecôte; les deux de Bordeaux, l'une le premier Mars, l'autre le 16 Octobre qui durent quinze jours; deux de S. Denis en France, l'une au mois de Juin qu'on appelle *landi*: l'autre au mois d'Octobre, celle de Caën qui s'ouvre après Pâques, celle de Guibray qui s'ouvre le 15 Août, & dure quinze jours, celle de Beaucaire qui se tient au mois de Juillet, & beaucoup d'autres. Il y a à Paris deux sortes de *foires*, l'une qu'on appelle la *foire aux jambons*, & l'autre la *foire aux oignons*; la première se tient dans le parvis de l'Eglise métropolitaine, le mardi de la semaine sainte, & le long de la rue neuve Notre-Dame, elle ne dure qu'un jour; il s'y vend du jambon, des flèches de lard & autres viandes de porc salées. La *foire aux oignons* commence à la Notre-Dame de Septembre, & finit à la fin du mois. Les femmes de laboureurs, les maraichiers y vendent quantité d'oignons blancs & rouges au boisseau, à la paille & à la torche. Elle se tient le long du Quai-Bourbon. La *foire* S. Ovide à la place Vendôme proche les Capucines, celle de S. Clair, vis-à-vis S. Victor, durent au moins chacune trois semaines, & tous les petits marchands merciers-quinqualliers & autres viennent y étaler.

Les *foires* de Francfort, de

Leipfick & de Naumbourg, sont les plus célèbres de celles qui se tiennent en Allemagne, non seulement pour le grand commerce qui s'y fait, mais encore par le concours des princes de l'Empire, de la noblesse & des peuples qui ne manquent pas de s'y rendre, de toute l'Allemagne, ainsi que quantité d'étrangers de qualité, qui viennent passer leur tems & jouir du divertissement qu'on est sûr de trouver pendant tout le tems de ces *foires*.

FOLBES, filets dont on se sert aux Indes pour la pêche de la tortue.

FOLILET, en terme de chasse, c'est ce qu'on leve le long du défaut des épaules du cerf, après qu'il est dépoillé.

FOLIO, en terme de commerce, on dit *folio recto*, pour dire la première page d'un feuillet, *folio verso* le revers ou la seconde page du feuillet. Les marchands banquiers, négocians, & tous ceux qui doivent tenir des livres se servent de ce terme dans les alphabets qu'ils mettent à la tête de leurs registres pour y trouver plus facilement les pages où son portés en débit & crédit les marchandises achetées ou vendues, & les noms de leurs créanciers & débiteurs.... Dans la librairie un livre *in-folio* ou un *in-folio*, est celui dont la feuille n'est pliée qu'en deux & ne compose que deux feuillets ou quatre pages. Au-dessous de l'*in-folio* est l'*in-4°*, l'*in-8°*, l'*in-12*, l'*in-16*, &c.

FOLLES, filets à grandes mailles dont les pêcheurs, sur les côtes de l'Océan, se servent pour prendre des raies & d'autres grands poissons plats.

FOLLICULES de *séné*, gouffes qui renferment la graine ou semence de *séné*. Voyez *Séné*.